PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
HORNO ELÉCTRICO
ED-5068

ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 2
DESCRIPCIÓN 2
ANTES DE UTILIZAR EL HORNO 3
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN 3
ASAR 4
ASAR A LA PARRILLA 4
TOSTAR 5
HORNEAR 5
POSICIÓN DE LA REJILLA 6
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 6

PRECAUCIÓN
RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA
Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.
Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.
Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

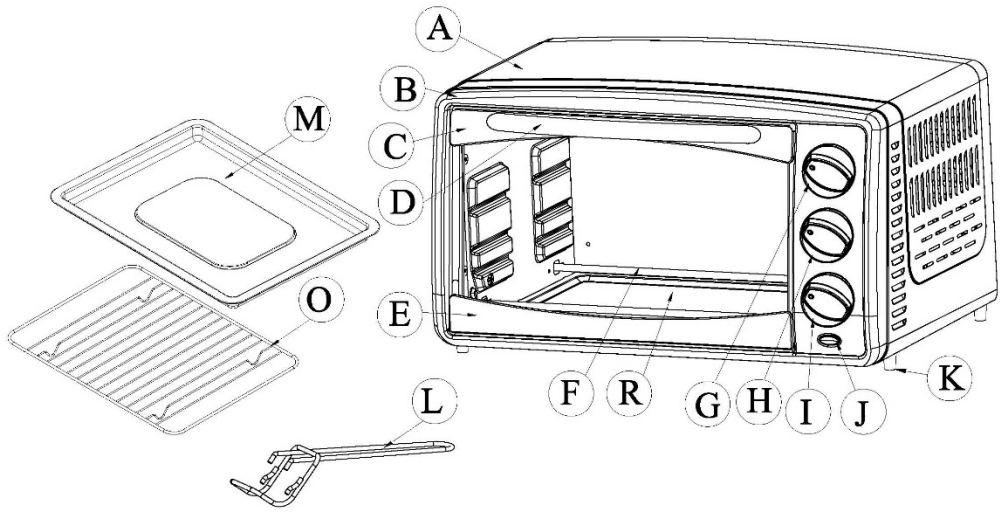
NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

⚠ INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No toque las superficies. Utilice siempre las manijas o las perillas.
- Se requiere estricta supervisión si se encuentran niños cerca de la unidad.
- Con el fin de evitar el riesgo de choque eléctrico no sumerja la unidad ni el cable en agua u otros líquidos.
- No permita que el cable cuelgue por el borde del mostrador ni que toque superficies calientes.
- No utilice la unidad si observa que el cable de poder está dañado.
- No se recomienda utilizar accesorios que sean recomendados por el fabricante.
- No coloque la unidad cerca de la estufa caliente.
- Al utilizar el horno, mantenga al menos 4 pulgadas de espacio libre alrededor de la unidad en todas las direcciones para la circulación del aire.
- Desconecte el cable de poder cuando no esté utilizando la unidad y antes de hacer la limpieza. Permita que el dolo se enfríe antes de poner o quitar partes, y antes de la limpieza.
- Para desconectar, coloque primero el temporizador en la posición de apagado y luego desconecte el cable. Hágalo del enchufe y no del cable.
- Se requiere precaución al mover recipientes calientes.
- No cubra la bandeja de las migajas en ninguna otra parte del horno con papel aluminio para evitar que el horno se sobrecaliente.
- No limpie el interior del horno con utensilios metálicos para evitar el riesgo de choque eléctrico.
- No se deben colocar alimentos demasiado grandes en el horno.
- No cubra el horno cuando esté funcionando.
- No guarde objetos en el interior del horno cuando no lo esté utilizando.
- La unidad no está diseñada para uso en exteriores.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

DESCRIPCIÓN

A. Carcasa
B. Panel frontal
C. Marco superior de la puerta
D. Manija
E. Marco inferior de la puerta
F. Elemento calefactor inferior
G. Control del termostato
H. Control de función
I. Control de temporizador
J. Luz indicadora
K. Patas
L. Manija de la bandeja
M. Bandeja de hornear
O. Rejilla metálica
R. Puerta de vidrio



ANTES DE UTILIZAR EL HORNO

- Lea todas las instrucciones.
- Asegúrese de que el horno está desconectado y el temporizador está en la posición de apagado.
- Lave todos los accesorios con agua caliente y jabonosa en el lavaplatos.
- Seque completamente todos los accesorios y colóquelos en el horno. Conecte el horno y está listo para comenzar a utilizarlo.
- Después de que arme completamente el horno, se recomienda que lo ponga a funcionar por 15 minutos a una temperatura de 250ºC en la función de tostar con el fin de eliminar cualquier residuo de empaque que pueda haber quedado. Esto también removerá cualquier olor inicial.

Nota

- Es probable que al utilizar el horno por vez primera se perciba un olor y salga un poco de humo. Esto es y no es una falla. Se debe a que se está quemando una sustancia protectora de los elementos de calefacción la cual se coloca en la fábrica.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Control de temperatura: con este botón elija la temperatura deseada entre 100 y 200ºC para hornear o tostar.

Control de función: el horno cuenta con 4 posiciones para una variedad de opciones de cocción:

Asar: para asar pescado, carne, pollo, cerdo, etc. (calefacción superior)
Hornear: para hornear ponqués, pies, galletas, pollo, carne, cerdo, etc. (calefacción inferior)
Tostar: para tostar pan, muffins, waffles congelados, pizza, etc. (calefacción superior e inferior)

Control de temporizador: con este botón usted puede controlar el tiempo que desea que el horno funcione. Gírelo a la derecha para elegir una cantidad de tiempo o utilice como temporizador. Cuando termine el tiempo programado se escuchará una campana.

Luz neón de encendido: esta luz se enciende cuando el horno está funcionando.

Bandeja de hornear: Para asar carne, pollo, pescado y otros alimentos. También se utiliza con la manija del asador para recoger el goteo.

Rejilla metálica: Para tostar, hornear y cocinar en general con cacerolas.

⚠ **ADVERTENCIA**

Para evitar quemarse, utilice siempre el horno con guantes. Igualmente, cuando retire la bandeja del horno o retire alimentos calientes.

ASAR

Ase su corte favorito de carne a la perfección. El horno puede cocinar hasta 8 libras de pollo o pavo y hasta 6 libras de carne. Más abajo encontrará una guía con los tiempos de cocción. Sin embargo, se sugiere que verifique el progreso de cocción con un termómetro. Para mejores resultados recomendamos pre calentar el horno por 15 minutos a una temperatura de 250 °C. No recomendamos el uso de bolsas contenedores de vidrio en el horno. Nunca utilice cartón plástico, papel o cosas similares en el horno.

OPERACIÓN

1. Coloque la rejilla metálica en el horno en la posición inferior.
2. Coloque los alimentos que va a cocinar en la sartén. Si desea utilizar la bandeja de hornear, entonces no necesario colocar la rejilla metálica porque la bandeja por sí misma funciona como soporte.
3. Ajuste la temperatura deseada.
4. Encienda el temporizador.
5. Una vez termine la cocción, coloque temporizador en la posición de apagado.

GUÍA DE COCCIÓN

Los resultados de cocción pueden variar. Utilice esta tabla como una guía para sus necesidades individuales.

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA	TIEMPO
CARNE	250ºC	25-30min
CERDO	250ºC	40-45min
JAMÓN	250ºC	35-40min
POLLO	250ºC	20-25min
PAVO	250ºC	20-25min

Nota

Todos los tiempos están basados con las carnes estando a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden requerir más tiempo. Por lo tanto, se recomienda utilizar un termómetro para carnes.

ASAR A LA PARRILLA

Para mejores resultados, se recomienda que precaliente el horno al menos 15 minutos a 250ºC.

1. Coloque el control de temperatura en 250 °C.
2. Active la función de asar a la parrilla (Broil) y precaliente el horno.
3. Coloque la rejilla metálica sobre la bandeja de hornear.
4. Coloque los alimentos en la rejilla metálica y deslícela al nivel superior.
5. Los alimentos deben quedar tan cerca como sea posible del elemento calefactor superior, pero sin tocarlo.
6. Ajuste la temperatura adecuada.
7. Cepille los alimentos con salsas o aceite, según lo desee.
8. Coloque el temporizador en la posición de encendido.
9. Se recomienda dejar la puerta ligeramente abierta.

10. Voltee los alimentos cuando pase la mitad del tiempo de cocción.
11. Cuando termine el tiempo de cocción coloque temporizador en la posición de apagado.

GUÍA DE COCCIÓN

Los resultados de cocción pueden variar. Utilice esta tabla como una guía para sus necesidades individuales.

TIPO DE CARNE	TEMPERATURA	TIEMPO
FILETE DE LOMO	250ºC	25-30 min
T-BONE STEAK	250ºC	25-30 min
HAMBURGUESA	250ºC	25-28 min
CHULETAS DE CERDO	250ºC	40-45 min
CHULETAS DE CORDERO	250ºC	30-40 min
PATAS DE POLLO	250ºC	30-35 min
FILETE DE PESCADO	250ºC	20-25 min
FILETE DE SALMÓN	250ºC	20-25 min

Nota

Todos los tiempos están basados con las carnes estando a temperatura de refrigerador. Las carnes congeladas pueden requerir más tiempo. Por lo tanto, se recomienda utilizar un termómetro para carnes.

TOSTAR

Tenga en cuenta que la función de tostar utiliza todos los elementos de calefacción. La capacidad del horno permite tostar de 4 a 6 rebanadas de pan, 6 muffins, waffles congelados o pancakes congelados. Al tostar 1 o 2 elementos, coloque los alimentos en la bandeja en el centro del horno. **Nota:** La rejilla metálica de ser colocada en la mitad del horno con las muescas hacia abajo.

1. Ajuste el control de temperatura a 250 °C.
2. Active la función de Tostar.
3. Coloque los alimentos en la rejilla metálica.
4. Coloque temporizador en la posición de encendido.
5. La campana sonará al final del ciclo de tostado.

HORNEAR

Tenga en cuenta que la función de tostar utiliza todos los elementos de calefacción. Para mejores resultados, se recomienda que precaliente el horno al menos 15 minutos a 250ºC.

1. Ajuste el control de temperatura a 250 °C.
2. Active la función de Hornear, y luego precaliente el horno.
3. Coloque la rejilla metálica en la parte inferior o en la mitad del horno.
4. Coloque los alimentos en la rejilla metálica y deslícela hacia adentro.
5. Los alimentos deben colocarse tan cerca como sea posible del elemento calefactor inferior, pero sin tocarlo.
6. Ajuste el control de temperatura.
7. Agregue salsas o aceite según desee.

8. Encienda el temporizador.
9. Se recomienda dejar la puerta ligeramente abierta.
10. De la vuelta a los alimentos a la mitad del tiempo.
11. Cuando termine el tiempo de Hornear, apague el temporizador.

POSICIÓN DE LA REJILLA

- Galletas: Utilice las guías inferior y superior.
- Pasteles: Utilice la guía inferior (hornear uno a la vez)
- Pies: Utilice las guías inferior y media

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Recuerde desconectar el horno y dejar que se enfríe antes de hacer la limpieza.

- El horno cuenta con una capa de auto limpieza que funciona automáticamente durante la operación normal. Cualquier salpicadura que se presente mientras cocina y que entre en contacto con esta capa protectora se oxida mientras esté funcionando.
- Si lo desea, limpie las superficies con una esponja humedecida o una pala de nylon con un poco de detergente.
- No utilice palas metálicas ni productos abrasivos ya que éstos dañar el acabado y el recubrimiento del horno.
- Todos los accesorios pueden lavarse con agua caliente jabonosa en el lavaplatos. La puerta puede limpiarse con una esponja humedecida y secarse con una toalla.
- Permita que todas las partes sequen antes de volver a colocarlas.

PREMIER®

INSTRUCTION MANUAL

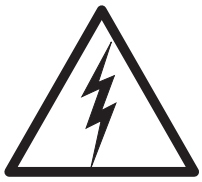
ELECTRIC OVEN

ED-5068

DEAR CUSTOMER

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***



CAUTION

RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN

Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.

This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.

This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

PREMIER CUSTOMER SERVICE

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panama:	300-5185
Website	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTE
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

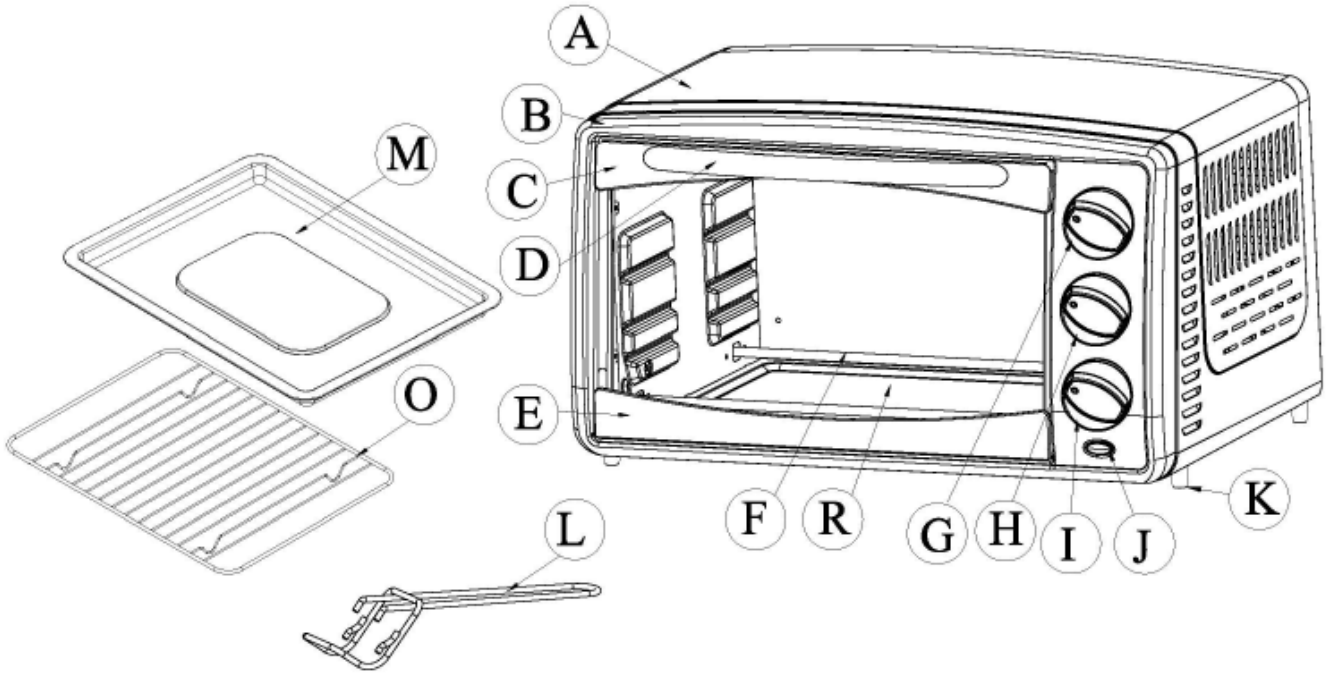
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***Toast Oven*** /Rotisserie /convection, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. **Read all instructions.**
2. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damage in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. **Do not** cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. **Do not** clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains,draperies,walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. **Do not** place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper , or anything similar.
21. **Do not** store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass in stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
25. **Do not** use outdoors.
26. **Do not** use appliance for other than intended use.

Getting To Know Your New Oven

MAIN COMPONENT :



A: Housing
B: Front plate
C: Upper Door Frame
D: SUS Handle
E: Lower Door Frame
F: Lower heating element
G: Thermostat Control Knob
H: Function Control Knob
I: Timer Control Knob
J: Indicator light
K:foot
L: Tray Handle
M: Bake Tray
O: Wire Rack
R:Glass Door

Before Using Your Electric Oven

▲Before using your toaster oven for the first time, be sure to:

1. Read all of the instruction included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the **Timer control** is in the "OFF" position.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.
5. After re–assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (250℃)on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

Using your New Electric oven

Using your new Electric oven

Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

● **Temperature Control:** choose the desired temperature from **100**℃ to **250**℃ for baking broiling or toasting.

● **Function Control:** this oven is equipped with four positions for a variety of cooking needs ;

◇**Four stages switch heating selector: Off/Broil/ Bake /Toast/**

Off.

Broil: For broiling fish, steak, poultry, pork chops, etc.(upper heating)

Bake: For cakes, pies, cookies, poultry, beef, pork, etc. (lower heating)

Toast: For bread, muffins, frozen waffles, pizza ,etc. (upper & lower heating)

● **Timer Control:** when you turn activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell rings at the end of the programmed time.

● **Power "ON" Neon light:** It's illuminated whenever the oven is turned on.

● **Bake Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods. Also to be used when using the rotisserie handle to catch the drippings.

● **Wire Rack**: For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.

WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS,DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE.ALWAYS USE OVEN MITTS.

⚠ **CAUTION:** Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or a any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

Roasting In Your Oven

Roast your favorite cut of meat to perfection. The oven can cook up to an 8-lb.chicken or turkey and up to a 6-lb.roast.A guide has been provided to assist you with roasting times. However, we suggest that you periodically check the cooking progress with a meat thermometer. For best results we recommend that you preheat the oven for

15 minutes on **250**℃.We do not recommend the use of oven roasting bags or glass containers in the oven.. **Never** use plastic cardboard, paper or anything similar in the oven.

OPERATION

- Place the wire rack in the oven at the lowest position.
- Place food to be cooked in any roasting pan. If you wish to use the bake tray (broil/drip pan), then you do not need to insert the wire rack because the bake tray supports itself on the oven support guides.
- Set the temperature control knob to the desired temperature.
- Turn the time control to the "ON" position.
- When cooking is complete, turn the time control knob to the "OFF" position.

Roasting Guide

Cooking results may vary . Adjust these times to your individual requirements

MEAT	OVEN TEMP	TIME PERLB.
BEEF ROAST	250℃	25-30min
PORK ROAST	250℃	40-45min
HAM	250℃	35-40min
CHICKEN	250℃	20-25min
TURKEY	250℃	20-25min

Note: All roasting times are based on meats at refrigerator temperature . Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

BROIL

For best results, it is recommended that your preheat the oven for 15 minutes on 250℃.

OPERATION

- Set the temperature Control Knob to 250℃.
- Turn function control to BROIL.and Preheat the oven.
- Place the wire rack on the bake tray.
- Place food on the wire rack and slide into the top rack.
- Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Set temperature control to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn time control to "ON".
- It is advisable to leave the door slightly ajar
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When broiling is complete, turn the time control to "OFF".

Broiling Guide

Cooking results may vary. Adjust these times to your individual requirements. Also, check often during broiling to avoid overcooking.

MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	250℃	25-30 min
T-BONE STEAK	250℃	25-30 min
HAMBURGER	250℃	25-28 min
PORK CHOPS	250℃	40-45 min
LAMB CHOPS	250℃	30-40 min
CHICKEN LEGS	250℃	30-35 min
FISH FILETS	200℃	20-25 min
SALMON STEAKS	200℃	20-25 min

Note: All broiling times are based on meats at refrigerator temperature . Frozen meats may take considerably longer. Therefore, use of a meat thermometer is highly recommended.

Toasting

Please note that the TOAST function uses all the heating elements. Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread,6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

OPERATION

- Set the Temperature Control Knob to 250℃.
- Turn the function control knob to TOAST.
- Place food to be toasted on the wire rack.
- Turn the time control knob to "ON".
- Bell will ring to signal the end of the toast cycle.

Note: Wire Rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

Baking

Please note that the BAKE function uses only the bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 250℃.

OPERATION

- Set the temperature Control Knob to 250℃.
- Turn function control to BAKE. Then Preheat the oven.
- Place the wire rack on the lowest or middle rack support guide.
- Place food on the wire rack and slide into the rack.
- Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.

- Set temperature control to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn time control to “ON”.
- It is advisable to leave the door slightly ajar
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When BAKE is complete, turn the time control to “OFF”.

Positioning of the Wire Racks

Cookies – Use bottom and middle Support Guides.
Layer Cakes – Use bottom Support Guide only (bake one at a time).
Pies – Use bottom and middle Support Guides.

⚠ CAUTION: Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or a any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

Care & Cleaning

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

Your oven features a continuous clean coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent. **DO NOT USE STEEL WOOL SCOURING PADS,ABRASIVE CLEANERS OR SCRAPE THE WALLS WITH A METAL UTENSIL,AS ALL OF THESE METHODS MAY DAMAGE THE CONTINUOUS CLEAN COATING.**

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. **DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER AS IT MAY DAMAGE THE EXTERIOR FINISH.**
DO NOT USE AN ABRASIVE CLEANER OR STEEL WOOL SCOURING PAD ON THE DRIP PAN AS IT MAY DAMAGE THE PORCELAIN ENAMEL FINISH.
LET ALL PARTS AND SURFACES DRY THOROUGHLY PRIOR TO PLUGGING OVEN IN AND USING.

Add input voltage and power
Add schematic diagram